

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ROFI-Centret**

Adresse Kirkevej 26

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30669118

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

03-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-02-2019	
Dato 09-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 30-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrol foretaget i forbindelse med buffét ved julefrokost.

Kontrolleret virksomhedens kapacitet ved håndtering af fødevarer, adskillelse mellem råvarer og spiseklare fødevarer i kølerum, overvågning af buffét, tidsstyring på buffét, opbevaringstemperaturer og anvendelse af rester samt genopfyldning af fade og skåle. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om tilpasning af tænger/ta'tøj efter fadenes størrelse.

Vejledt generelt om løsning som sikrer, at gæster skifter tallerkener, når de går til bufféten flere gange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder gode arbejdsgange ved håndtering af buffét blandt køkkenpersonalet og hygiejniske faciliteter for gæster i bufféten.

Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken Ok.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk